巻頭特集

魔法のフライパン

錦見鋳造株式会社代表取締役 錦見泰郎さんが開発

現在、注文から商品の入手まで4年待ちという「魔法のフライパン」。メディアに取り上げられる機会も多く、注目度は高まるばかりだ。この大人気のフライパンを開発した錦見鋳造株式会社の社長、錦見泰郎さんを訪ねた。

下請けからの脱却 自社独自商品の開発へ

木曽岬町栄地区。中小の工場が建ち並ぶ一角に錦見鋳造はある。敷地奥の工場では職人たちが並び、フライパンを研磨していた。キュルキュル、ジーガー、ウインウインといった音が重なり響き、構内には鉄を溶かした匂いが漂う。「魔法のフライパン」が生まれる場所なのだと思うと、床に落ちた鉄粉も魔法の粉めいて見える。

社長である錦見泰郎さんに対面し、早速質問を投げかけようとすると、「まずこれを読んでください。ここに全部書かれてありますので」と初手からはぐらかされた。最近取材を受けた雑誌らしく、魔法のフライパンの開発秘話などがまとめられているという。

人当たりの良さそうな笑顔。しかし、周囲の反対を押し切り、10年もの歳月をかけ、たったひとりで魔法のフライパンを生み出した人物なのだから、侮れない。今は丸くなったそうだが、かつては血気にはやり、取引先と喧嘩して出入り禁止になったことも。

そんな錦見さんは1960年に生まれた。奇しくも錦見鋳造の創業年に当たる。幼い頃、家業である鋳物の仕事は好きでなかったというが、大学進学に3年続けて失敗し、仕方なく錦見鋳造に入社した。当時はバブル景気もあって、収益は順調に伸びていた。その後、バブルが崩壊。仕事が激減したばかりか、会社存続のさらなる危機に直面する。

売上げの6割を占める取引先から、3割の値下げを勧告されたのだ。それでは経営が行き詰まってしまう。交渉を試みるも「代わりはいくらでもいる」との返答。錦見さんの選択は、下請けからの脱却、自社商品の開発だった。

錦見鋳造株式会社
代表取締役
錦見 泰郎さん

2000年に創業者である父、春夫さんから事業を引き継ぎ、代表取締役に就任。翌年、魔法のフライパンが完成し、多くのメディアで紹介され、大ヒット商品になる。レシピブログの公開など、情報発信やサポートもきめ細やかで、主婦の心をつかんだ

鉄鋳物の常識を覆す 唯一無二の商品づくり

手渡された雑誌を読み終えたと見るや、錦見さんがテーブルに魔法のフライパンを並べていく。「魔法」の由縁である厚さ1・5ミリの断面がよくわかるよう、カットしたものも用意されていた。中に1点、やや武骨なフライパンがある。

「開発に着手して3年後にできた、厚さ2ミリのプロトタイプです」。錦見さんはつてを頼って、このフライパンを高級ホテルのシェフに使ってもらったそうだ。評価は上々。ほかのシェフにも使ってもらうと、同様に高い評価を得る。一流のプロたちからの絶賛が支えになり、開発を進める原動力にもなったと話す。

それから7年を経て、ついに代わりのない、唯一無二の、厚さ1・5ミリのフライパンを完成させる。厚さ5ミリが限界といわれる鉄鋳物で、1・5ミリという驚異的な薄さを実現したのだ。

鉄鋳物ならではの熱伝導率の高さは、食材の表面をすばやく焼き、旨味を閉じ込める。炭素を含んでいるため、遠赤外線効果で中心部分まで火が通る。発売されると、テレビや雑誌がそれらの効果を映像や科学的調査などを用いて紹介した。家庭でもプロの味が出ると、主婦の間で支持され、たちまち品切れ状態となった。「薄くするために試行錯誤した結果が、料理の出来に影響するとは当初、考えも及びませんでした」と微笑むが、狙った結果のようにも思える。

「薄くするために試行錯誤した結果が、料理のおいしさにつながりました」

飽くなき挑戦心と 先を見据える慎重さ

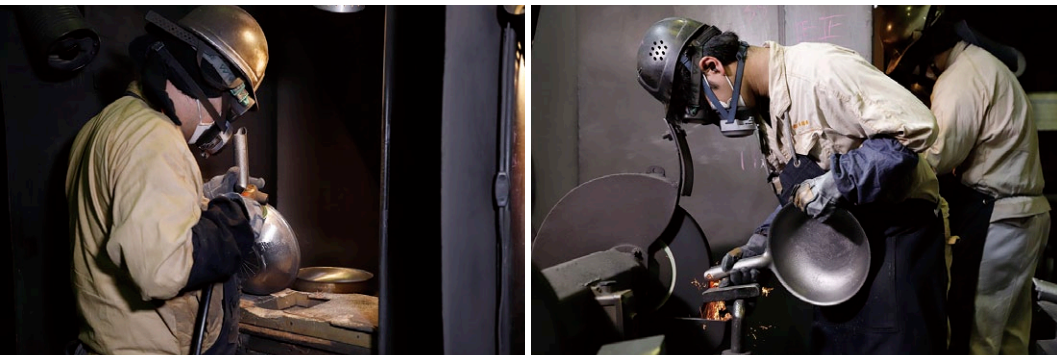
錦見さんは魔法のフライパン開発について、「イノベーション」という言葉を使った。新機軸や革新と訳され、従来の仕組みやモノを改革して、新たな価値を生み出し、社会に大きな変化をもたらす活動を指す、広義な概念である。

会社が培ってきた精密鋳造の技術に、鋳物業界の常識を覆した厚さ1・5ミリの技術革新、さらに料理をおいしくするという価値をも創造した。だれも真似しないようなことに、挑戦し続けてきたからこその発明(魔法)ともいえる。

魔法のフライパンの鋳込み作業は、錦見さんしかできない。砂でできた鋳型の隙間に、溶けた鉄を一気に流し込む。1個の型につきわずか2秒。時間をかけると厚みが均一にならなかったり、縁が欠けたりしてしまう。

現状、錦見さんの代わりはいない。錦見鋳造の売上高の7割を占める魔法のフライパンの製造は、錦見さんただひとりの双肩にかかっているわけで、その点を突いてみた。

「自動鋳造機の開発を進めています。まだ出来は6、7割ですが、鋳込みも、型からはずす作業も、すべて自動で行えます」。完成すれば、現在1日100個が限界という生産量が大幅に増える。だからといって、設備投資をして複数台導入するようなことはしないと語り、大量生産には慎重な姿勢をくずさない。希少性も商品価値である。

最後に今後について尋ねると、厚さ1・2ミリへの挑戦、新商品の開発をあげる。決して平坦な道とは思えないが、どこか楽しそうな錦見さんの顔が印象に残った。

上）1500度にもなる溶けた鉄を、砂型に流し込む鋳込み作業　下２枚）研磨の様子。手作業で滑らかにしていく。磨き終えると鋳肌は銀色になり、最後に黒色の塗料を吹き付け、オーブンで焼き付ければ、魔法のフライパンの誕生

2001年に誕生した「魔法のフライパン」は、鉄鋳物特有の熱効率の良さと、女性でも片手で扱える軽さが特徴。サイズは24センチ、26センチ、28センチの3種類で、電磁調理器(IH)でも使用できる

DETAIL

型を割って取り出した段階では、表面に砂目（凹凸）がある。この後、磨きをかける作業に移る

DETAIL

鉄鋳物では驚異的な薄さの1.5ミリを実現

プロトタイプ。プロの料理人は絶賛したが、厚さ2ミリのフライパンは1.2キロあり、一般の主婦にはやや重いので、さらに薄くするため開発を続けた

INFORMATION

錦見鋳造株式会社

桑名郡
木曽岬町大字栄262
☎0567-68-2812
http://www.nisikimi.co.jp/

文／長屋整徳　写真／D-studio　写真提供／錦見鋳造株式会社　デザイン／chica